



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ BEZELYE

Malzeme :

1 kg. bezelye,
500 gr. kuşbaşı et,
2 kaşık yağ,
2 adet domates,
2 adet soğan,
tuz.

Yapılışı:

- 1- Eti bir tencereye koyup içine yağı, doğranmış soğanı, biberi koyunuz.
- 2- Orta hararetli ateşte soğanlar sararınca ve ette bıraktığı suyu çekinceye kadar kavurunuz.
- 3- Domateslerin kabuklarını soyup kuşbaşı doğrayıp ete ilave edip 1-2 defa da domatesle kovurunuz.
- 4- Bezelyeleri ete ilave ediniz biraz öldükten sonra su ve tuzu koyunuz.
- 5- Orta hararetli ateşte et ve bezelyeler yumuşayınca kadar pişiriniz.

NOT: İçli bezelyelerin içi çıkarılıp yıkanır öyle pişirilir. İçsiz bezelyelerin kılçıkları fasulye gibi ayıklanır, sonra pişirilir.